

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19)世界知的所有権機関
国際事務局



(43)国際公開日
2004年12月23日 (23.12.2004)

PCT

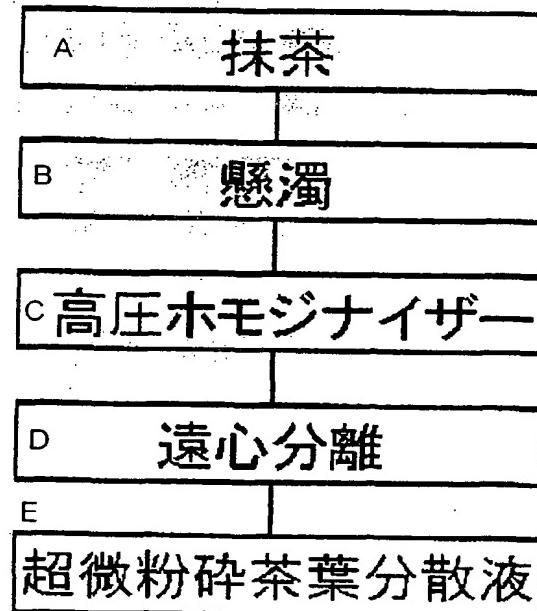
(10)国際公開番号
WO 2004/110161 A1

- (51)国際特許分類⁷: A23F 3/14, 3/16
(21)国際出願番号: PCT/JP2004/008349
(22)国際出願日: 2004年6月15日 (15.06.2004)
(25)国際出願の言語: 日本語
(26)国際公開の言語: 日本語
(30)優先権データ:
特願2003-171333 2003年6月16日 (16.06.2003) JP
(71)出願人(米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72)発明者; および
(75)発明者/出願人(米国についてのみ): 高橋 賢蔵 (TAKA-HASHI, Kenzo) [JP/JP]; 〒6180001 大阪府三島郡島本町山崎4丁目16-14 Osaka (JP). 須田 良人 (SUDA, Yoshihito) [JP/JP]; 〒1830014 東京都府中市是政1丁目49-1-102 Tokyo (JP). 山田 大輔 (YAMADA, Daisuke) [JP/JP]; 〒6018213 京都府京都市南区久世中久世町1丁目59-503 Kyoto (JP). 尾家 健太郎 (OIE, Kentaro) [JP/JP]; 〒5650821 大阪府吹田市山田東1丁目2-9-904 Osaka (JP).
(74)代理人: 岩谷 龍 (IWATANI, Ryo); 〒5300003 大阪府大阪市北区堂島2丁目1番27号桜橋千代田ビル5階 Osaka (JP).
(81)指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,

/ 続葉有 /

(54) Title: ULTRAFINE GROUND TEA DISPERSION AND FOOD OR BEVERAGE CONTAINING THE SAME

(54)発明の名称: 超微粉碎茶葉分散液およびそれを配合した飲食品



- A...GROUND TEA
B...SUSPEND
C...HIGH-PRESSURE HOMOGENIZER
D...CENTRIFUGE
E...ULTRAFINE GROUND TEA DISPERSION

(57) Abstract: An ultrafine ground tea dispersion characterized by being produced by grinding a tea raw material, obtaining ground tea from the grinding product, subjecting the obtained ground tea to further fine grinding and removing most of particles of 1 μm or more diameter. The tea beverage comprising the ultrafine ground tea dispersion is one of high quality exhibiting roughness and miscellaneous taste minimized, retaining refreshing aftertaste indispensable for green tea beverage, having the original texture, body and flavor of green tea and being stable so as to be free from setting or turbidity even if stored for a prolonged period of time.

(57) 要約: 茶葉原料を粉碎し、粉碎物から粉末茶を得て、得られた粉末茶をさらに微粉碎処理した後、粒子径 1 μm 以上の粒子の大部分を除去して得られることを特徴とする超微粉碎茶葉分散液。この超微粉碎茶葉分散液を配合してなる茶飲料は、ざらつき、雑味が極力少なく緑茶飲料に不可欠なすっきりした後味を保持し、緑茶本来の食感、コク、味わいを有し、かつ長期保管においても沈殿や濁りの発生しない安定な、優れた品質の茶飲料である。

WO 2004/110161 A1



ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PI, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SI, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,

IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。